



AMUSE-BOUCHE CHAUD, MENU DE FÊTE

Recette de Sven Gieseler, Best Western Premier Parkhotel Kronsberg à Hanovre
Finaliste du concours créatif HUG «Tartelettes Phantasia» 2008 dans la catégorie «Professionnels au bénéfice d'une formation»

Tarte aux tomates gratinées à la mozzarella de bufflonne, tomates séchées, morilles, pignons de pin, pesto et basilic frit

Ingrédients:

Amuse-bouche chaud, menu de fête

- 10 tartelettes
- 150 g mozzarella de bufflonne
- 20 g pignons de pin
- 500 ml graisse à frire
- 400 g tomates perle rouge
- 1 bouquet de basilic
- 120 ml huile d'olive
- 2 échalotes
- sel de rose
- poivre noir
- 50 g morilles séchées



Amuse-bouche chaud, menu de fête:

Préparation:

Ébouillanter les tomates, les émonder, les couper en quatre et les épépiner. Poser les quartiers sur une plaque, épicer avec du poivre et du sel de rose, arroser d'huile d'olive et mettre à sécher au four à 90 °C. Éplucher les échalotes et les couper en dés, hacher menu une partie du basilic, tout mettre ensemble avec les pignons de pin grillés et faire un pesto. Ajouter ensuite les morilles mises à tremper et coupées finement. Frire les feuilles de basilic dans la graisse et laisser refroidir. Disposer la mozzarella de bufflonne coupée en petits morceaux et les tomates séchées dans la tartelette, en forme de rosace, saler et poivrer et arroser d'un peu d'huile d'olive. Ensuite, gratiner et garnir avec le pesto et le basilic frit.

